



八 剣 山 通 信



第56号

八 剣 山 発 見 隊
2006年12月24日 発行

12月23日(土)

「ソバ打ち体験と飯寿司の試食会」を実施しました。

【行事の概要】

今年の12月は例年になく雪が少なく、また、寒さもそれほど厳しくはない日が続いています。しかし、もうまもなくすると例年と同じように八剣山周辺も、深い雪におおわれるものと思われます。

さて、11月12日に実施した飯寿司づくり講習会から、およそ40日が経過しました。これまで1週間ごとに6kgの重石を追加しながら24kgまで重石をかける作業を実施してきたところですが、最終段階の作業として、12月22日に樽に溜まった水を捨てるとともに、樽を逆さにして水抜きを行う作業を実施したところ。作業の時に2個ほどの樽に溜まった水を少しなめてみましたが、無事に熟成が進んでいるように感じられました。23日に実施する飯寿司の試食会では、おいしい飯寿司が食べられそうです。

今回は、杉浦隊員が八剣山のふもとで手塩にかけて育て、倉庫の日陰で乾燥させ、脱穀してトウミで選別し、石臼で時間をかけて粉にした八剣山産のソバ粉と、全国的にも有名な幌加内町産のソバ粉を使って、参加された皆さんにソバ打ちを体験していただきます。八剣山のソバと、全国的に有名なソバとの味の違いを食べ比べてみたいと思います。

また、八剣山発見隊の農業部会が今年の夏に畑を借りて、いろいろな野菜を育てましたが、その畑で収穫されたコンニャク芋を使って、湯澤隊員の指導により手作りのコンニャクを作ります。そこでできたコンニャクを使って、けんちん汁をつくり皆さんに味わってもらおうほか、参加者の皆さんが手作りした漬物を持ち寄って試食することとしています。

・主 催：八剣山発見隊

【今回の行事開催場所】



【行事の感想】

前日実施した飯寿司の水抜きは、重石を昨年の16kgから24kgへと重くしたことから水の量が増え、そのため完成した飯寿司は一樽当たり7.5~7.6kgと、昨年より1kgほど少なくなりました。試食の結果、味は水抜きが良かったため、昨年よりも美味しくなっていたようです。今年は一人当たり1.9kgの飯寿司を分配することができました。

飯寿司の分配終了後、杉浦隊員と中村隊員の指導により、ソバ打ちを行いました。用意した2種類のソバ粉に、2割の小麦粉を加えて、板と麺棒でゆっくりと延ばしました。薄くなった生地を重ねて包丁で慎重に切り、それを茹でてソバを完成しました。また、ソバの実を選別して石臼で挽いてソバ粉にし、100%のソバ粉からソバを作りましたが、2cmくらいのブツブツ状態になってしまいました。

コンニャクについては湯澤隊員が作って持参してきたため、それをけんちん汁に入れました。ソバづくりの終了後に作り方の実演を行いました。完成したコンニャクは、店のものとは全く違う美味しいものでした。

また川口さんがイモモチを作ったほか、加工研究会からヤーコンの漬物も出され、お腹が満腹になった一日でした。



【完成した一樽分の飯寿司】

【今後の行事予定】

・(決定しだい、ホームページ等でお知らせします。)

発行:八剣山発見隊事務局(事務局長 山澤 敬)

061-2274 札幌市南区小金湯510番地

TEL 011-596-2920 FAX 011-596-2920

<http://sapporo.cool.ne.jp/hakken tai/>

ソバ打ち体験と飯寿司の試食会



【 飯寿司の分配 】



【 イモモチづくり 】



【 ソバ粉をこねる 】



【 ソバを延ばす 】



【 コンニャク製作の実演 】



【 試食風景 】

